

ПРИКАЗ

от 26.08.2025

№ 183-УР

**О создании комиссии по осуществлению контроля
за качеством питания обучающихся в школьной столовой
в 2025-2026 учебном году**

На основании Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», Постановления «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 № 28, «Положения о контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2025-2026 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по контролю организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:
Председатель: Власихина И.М. - заместитель директора по ВР.
Члены комиссии:
 - Горадзе А.И. - член педагогического коллектива;
 - Перевалова М.А. – член родительского комитета(по согласованию);
 - Ефремова А.В.–член родительского комитета (по согласованию);
 - Стрельникова Н.В. - ответственный за организацию льготного питания в школе;
 - Южакова Н.А.–ответственный за организацию питания в начальной школе.
2. Утвердить график мероприятий по контролю организации и качества горячего питания на 2025 – 2026 уч.год. (Приложение 1)
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



О.В.Некрасова

**План мероприятий по контролю организации и качества горячего питания
В МОАУ СОШ №8 на 2025 – 2026уч.год.**

ЦЕЛЬ: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания.

Основные задачи по организации питания:

- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- повышение культуры питания обучающихся;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;

№ п/п	Мероприятия	Срок
1	Контроль режима и рациона питания в общеобразовательном учреждении;	сентябрь
	Соблюдение графика работы школьной столовой	
2	Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений	октябрь
3	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.	ноябрь
4	Контроль за качеством питания. Анкетирование родителей и учащихся школы «Удовлетворенность организацией питания в школьной столовой».	декабрь
5	Организация питания обучающихся из малообеспеченных семей и семей-участников СВО	январь
6	Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.	февраль
7	Организация просветительской работы: проведение бесед с обучающимися, родительские собрания по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы, обновление информационных стендов.	март
8	Анкетирование родителей и учащихся школы «Удовлетворенность организацией питания в школьной столовой».	апрель
9	Мониторинг удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей	май
10	– контроль режима и рациона питания в общеобразовательном учреждении;	Ежемесячно
	– контроль выполнения нормативов по питанию, соответствия готовых блюд калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов,	Сентябрь
	– контроль качества продовольственного сырья, сроков годности и условий хранения продуктов;	Октябрь
	– контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки) утвержденному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствия объемов порций и суммарной массы блюд меню;	Ежемесячно
	– контроль за отсутствием в меню, запрещенных к реализации в	Ноябрь

образовательных организациях продуктов; – контроль суточных проб, вкусовых качеств предлагаемых блюд; – контроль температуры блюд на линии раздачи и на столе у учащихся; – контроль санитарно-технического состояния пищеблока (кухни) общеобразовательного учреждения; – контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока общеобразовательного учреждения; – контроль приема пищи учащимися образовательной организации; – контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) образовательной организации; – контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся	Декабрь Ежемесячно Ежемесячно Январь Февраль Март Апрель
--	--